

FORMATIONS PROFESSIONNELLES CONTINUES – ENSP 2023

FÉVRIER

Loïc Béziat

Entremets et petits gâteaux

Date : 06 – 08 février
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Paul Occhipinti

Montages chocolats de pâques

Date : 06 – 08 février
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Pierre Koch

Plats cuisinés à emporter traiteur snacking

Date : 13 – 15 février
Prix : 1 632 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Cyrille van der Stuyft

Pains et viennoiseries

Date : 13 – 15 février
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Luc Baudin

Sujets et produits chocolats de pâques

Date : 20 – 22 février
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Adrien Bozzolo

Desserts à l'assiette et pré-desserts

Date : 20 – 22 février
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Stéphane Augé

Ma glaceronomie, la technologie de la glace en détail pour comprendre et performer

Date : 27 février – 01 mars
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

MARS

Bastien Girard

Entremets, petits gâteaux et gâteaux de voyage

Date : 06 – 08 mars
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Julien Dugourd

Petits gâteaux

Date : 13 – 15 mars
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Jonathan Mougel

Mon sucre d'art

Date : 13 – 15 mars
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Eric Verbauwheide

Desserts à l'assiette

Date : 13 – 15 mars
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Alain Chartier

Préparez votre collection glaces printemps-été

Date : 20 – 22 mars
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Aurélien Trottier

Entremets et déclinaison en individuels

Date : 20 – 22 mars
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Richard Hawke

Gamme de petits fours 100 % vegan

Date : 27 – 29 mars
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Mathieu Moulin

Snacking

Date : 27 – 29 mars
Prix : 1 632 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

AVRIL

Jean-Philippe Walser

Wedding cakes / wedding croq'

Date : 17 – 19 avril
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Stéphane Augé

Été glacé, produits glacés pour une saison rythmée aux parfums saisonniers

Date : 24 – 26 avril
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

MAI

Mathieu Blandin

Petits gâteaux et entremets d'été

Date : 09 – 11 mai
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Vincent Durant

Bonbons chocolat et snacking chocolaté

Date : 09 – 11 mai
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Mathieu Moulin

Goûters, cakes et gâteaux de voyage

Date : 09 – 11 mai
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

David Briand

Petits gâteaux et entremets

Date : 15 – 17 mai
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Luc Debove

Glaces et entremets individuels glacés

Date : 15 – 17 mai
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Patrice Ibarboure

Tartes modernes et élégantes

Date : 15 – 17 mai
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Loïc Béziat

Mignardises et buffet de réception

Date : 22 – 24 mai
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Paul Occhipinti

Confiserie moderne

Date : 22 – 24 mai
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Jérôme Chausse

Tartes et gâteaux de voyage

Date : 30 mai – 01 juin
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Christophe Rhedon

Petits gâteaux

Date : 30 mai – 01 juin
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Cyrille van der Stuyft

Pains et viennoiserie

Date : 30 mai – 01 juin
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

JUIN

Régis Bouet

Bean to bar

Date : 05 – 08 juin
Prix : 1 998 € TTC
Durée : 4 jours / 31h

Frédéric Hawecker

Confiseries toute saison

Date : 05 – 07 juin
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Fanny Le Duff

Initiation au sucre d'art

Date : 05 – 07 juin
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Thierry Bamas

Tartes, entremets et petits gâteaux d'été

Date : 12 – 14 juin
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

FORMATIONS PROFESSIONNELLES CONTINUES – ENSP 2023

JUIN

Mickaël Bolaingue

Pièces et entremets de prestige

Date : 12 – 14 juin
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Jeremy Delteil

Pièce artistique chocolat

Date : 12 – 14 juin
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Maxence Barbot

Petits gâteaux

Date : 19 – 21 juin
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Vincent Durant

Confiserie classique et moderne

Date : 19 – 21 juin
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Bastien Girard

Tartes

Date : 19 – 21 juin
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Romain Chalumeau

Pâtisseries raffinées sans gluten ni additifs

Date : 26 – 28 juin
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Jérôme Chausse

Tea time

Date : 26 – 28 juin
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Edouard Morand

Confitures et pâtes de fruits

Date : 26 – 28 juin
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

SEPTEMBRE

Loïc Béziat

Entremets et tartes

Date : 04 – 06 septembre
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Paul Occhipinti

Le chocolat dans tous ses états

Date : 04 – 06 septembre
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Jean-Pierre Bonnaire et Cyril Vigouroux

Panettone et viennoiseries formation à quatre mains

Date : 11 – 13 septembre
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Régis Bouet

Bean to bar

Date : 11 – 14 septembre
Prix : 1 998 € TTC
Durée : 4 jours / 31h

Luc Baudin

Sujets et produits chocolatisés de Noël

Date : 18 – 20 septembre
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Mickaël Bolaingue

Bûches et entremets des fêtes de fin d'année

Date : 18 – 20 septembre
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Johan Giacchetti

Collection de sujets de Noël et bonbons chocolat

Date : 25 – 27 septembre
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Jonathan Mougel

Petits gâteaux et tartes de saison

Date : 25 – 27 septembre
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

OCTOBRE

Cédric Béziat

Pains

Date : 02 – 04 octobre
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Patrice Ibarboure

Entremets d'automne

Date : 02 – 04 octobre
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Alain Chartier

Préparez les fêtes à venir

Date : 09 – 11 octobre
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Aurélien Trottier

Bûches et entremets des fêtes de Noël

Date : 09 – 11 octobre
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Yoan Palamara

Entremets et bûches

Date : 16 – 18 octobre
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Vincent Durant

Pièces artistiques et après desserts

Date : 16 – 18 octobre
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Stéphane Augé

Hiver givré, produits glacés pour la fin d'année, une saison encore à développer

Date : 23 – 25 octobre
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Jeremy Delteil

Technologie du chocolat et équilibrage

Date : 23 – 25 octobre
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

NOVEMBRE

Cyrille van der Stuyft

Galettes

Date : 06 – 08 octobre
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Jordi Puigvert

Pâtisserie contemporaine plus légère et moins calorique

Date : 06 – 08 novembre
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Matthieu Carlin

Les desserts à l'assiette et après desserts

Date : 13 – 15 novembre
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Romain Chalumeau

Pâtisseries raffinées sans gluten ni additifs

Date : 13 – 15 novembre
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Gabriel le Quang

Sucre pièce artistique

Date : 20 – 22 novembre
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Christophe Tuloup

Desserts de restaurant

Date : 20 – 22 novembre
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Michael Bartocetti

Desserts de restauration en palace

Date : 27 – 29 novembre
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Pascal Tanguy

L'univers de la restauration boulangère

Date : 27 – 29 novembre
Prix : 1 632 € TTC
Durée : 3 jours / 23h